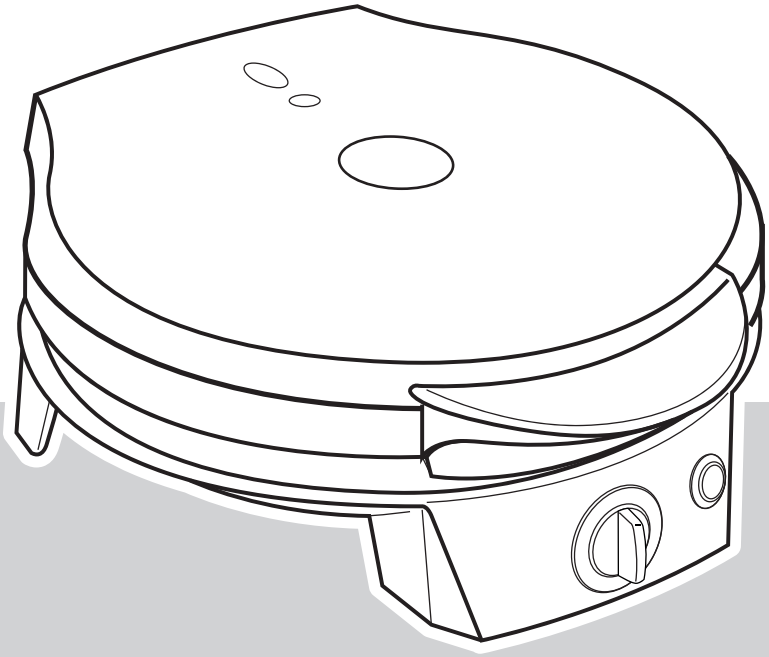
BESTRON®

APZ300



ES Manual del usuario del horna para pizzas

1200W, 220-240V ~ 50/60Hz

v 030714-08

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por un técnico cualificado. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor

Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

- Antes de utilizar el hornillo, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Verifique que la toma de pared a la que va a conectar el aparato tenga conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no lo esté utilizando.
- Al retirar el enchufe de la toma de pared, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No lo use si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Algunas partes del hornillo pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que está completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el hornillo. Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el hornillo, el cable o el enchufe.
- No lo utilice nunca en lugares húmedos.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo más.
- Tenga cuidado mientras esté usando el hornillo. El aparato mismo, piedra per pizza y sus asas se calientan demasiado. Use guantes para hornear. Abra el aparato tomándolo únicamente por la agarradera. Use una espátula de palo para retirar del horno el producto preparado.
- Limpie muy bien el hornillo después de usarlo (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

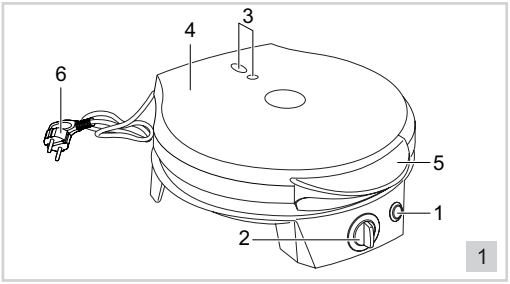
MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Interruptor con luz indicadora
2. Interruptor para la temperatura continuamente ajustable
3. Lámpara para la elección del calor superior / inferior
4. Tapa
5. Manejar
6. Cable y enchufe



1

FUNCIONAMIENTO - Antes de estrenar el aparato

1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

⚠
- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Uso de horno para pizza con la masa para pizza fresco

1. Inserte el enchufe (6) en la toma de pared y Encienda el horno con el encendido/apagado (1).
2. Abra la tapa (4) con el mango (5).
3. Limpie el horno (véase capítulo limpieza).
4. Cierre la tapa.
5. Gire el regulador de temperatura (2) a la posición deseada. Ambas luces READY (3) para la parte superior e inferior de elementos de calefacción se encenderá.
6. Después de calentar (aprox. 5 minutos), se apagará la luz listo y el horno está listo para usar.

⚠ Por favor tenga en cuenta que mientras está usando el aparato las luces listo encender y apagar de vez en cuando. Esto es normal y da una indicación de que el termostato automático mantiene el horno a la temperatura programada.

⚠ Por favor, tenga en cuenta que también puede utilizar el horno para preparar las comidas. Los tiempos de preparación dependen del tipo de alimento y la cantidad. Utilice preferentemente un ajuste de temperatura más bajo que con la hornada de pizzas.

7. Abra la tapa.
8. Coloque la pizza o el otro alimento en el horno.
9. Cierre la tapa.
   - Hornear pizza fresca alrededor de 5-9 minutos, dependiendo de tu preferencia.
   - Hornear pizzas congeladas alrededor de 7 - 12 minutos dependiendo de su propia preferencia.
10. Retire la pizza o el otro alimento del horno cuando esté listo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el hornillo (el indicador luminoso se apaga).
2. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje que el aparato y la piedra o la sartén se enfríen.
3. Limpie el hornillo y sus accesorios con un paño húmedo y detergente líquido. Asegúrese de que la humedad no entra al interior del aparato.

- No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad

RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta.

Ingredientes para 500grs. de masa:
- *300grs de harina*
- *25grs. de levadura de cerveza*
- *una pizza de sal*
- *un viso de agua tibia*

Poner la harina sobre la masa en forma de carona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar.Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar enérgicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separará fácilmente de las manos y de la masa. Formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-húmedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una sustancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel trasparente para alimentos como si fuese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 personas:
- *400grs. de masa de pizza*
- *2 latas de 250grs. cada una de tomate*
- *200grs. de mozzarella para pizza*
- *aceite de oliva*
- *sal*

Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebadanas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espátulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Quatro estaciones

Ingredientes para 4 personas:
- *500grs. de masa para pizza*
- *2 latas de tomate*
- *200grs. de mozzarella*
- *50grs. de jamón cocida*
- *corazones de alcaueil y setas en aceite a gusto*
- *1 pieza de orégano*

Escurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y los alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuarto partes iguales y en un cuarto de masa añadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Sacar del horno después de 4- 5 minutos y servir caliente.

Lahmacun – Pizza turca

Ingredientes para 4 personas:
Masa:
- *230 g de harina*
- *1 pizca de sal*
- *¼ pastilla de levadura fresca*
- *150 ml de agua tibia*

Condimentos:
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo pequeño al vinagre*
- *3 dientes de ajo*
- *1 lata de tomates (para pizza)*
- *2 cucharadas de tomate triturado*
- *1 bolsita de especias, mezcla de 8 hierbas (50 g)*
- *120 g de carne de ternera cruda picada*
- *ajo en polvo (sin intensificador del sabor)*
- *pimentón*
- *comino*
- *250 g de yogur, 1,5%*
- *1 cucharada de zumo de limón*
- *½ lechuga iceberg*
- *4 tomates pequeños*
- *1 pepino*
- *½ col blanca*
- *2 cucharaditas de aceite (de cardo)*
- *100ml de caldo de verduras*
- *3 cucharadas de vinagre (de manzana)*
- *sal*
- *pimienta*

Es preferible preparar primero la ensalada de col para que penetre bien. Se corta la col blanca en trocitos pequeños. Se mezcla el aceite con el vinagre de manzana y 100 ml de caldo de verduras (recién preparado con agua hirviendo y 2 a 3 cucharaditas de caldo de verduras en polvo). Se agregan los trozos de col blanca y se adereza el conjunto con

sal y pimienta. Para la masa, se mezclan 220 g de harina (atención: se reservarán 10 g para cuando se extienda la masa) y una pizca de sal. Con una cuchara, se hace un hoyo en el centro. Se introduce en éste la levadura finamente desmenuzada y se revuelve con un poquito de agua tibia. Se deja subir la masa unos 15 minutos en un lugar caliente. A continuación, se agrega el resto del agua y se amasa todo hasta obtener una masa elástica. La masa se deberá amasar a fondo con las manos para que se airee bien. Así, la levadura actuará mejor. Se deja subir la masa en un cuenco tapado en un lugar caliente (¡sin corrientes de aire!) durante unos 30 minutos. En este tiempo, la masa habrá crecido notablemente. Mientras tanto, se pela y se corta la cebolla finamente para condimentar y se prensa el ajo. Se lavan los pimientos, se parten por la mitad y se limpian bien por dentro. Después, se cortan en cuadraditos muy pequeños. Se mezclan la carne picada, los tomates para pizza, los tomates triturados, las cebollas, el ajo, el pimiento, la mezcla de 8 hierbas y el resto de especias en un cuenco. Se corta la masa en dos partes iguales con un cuchillo y se espolvorean ambas mitades con un poco de harina (los 10 g que se habían reservado), se extiende la masa fina dándole una forma alargada. ¡Cuidado con el tamaño, que quepan en la piedra para pizzas! Con las espátulas de aluminio, se coloca la masa en la piedra. Se cubre cada parte con la mitad de la mezcla de condimentos y se cuece todo durante unos 6 minutos a máxima potencia con calor por arriba y por abajo en el horno de piedra para pizzas.

RECETAS VARIADAS

Flameado de las Elsas
(pastel alemán salado con tocino y cebolla)

Ingredientes para 4 personas:
- *300 g de harina*
- *2 cucharadas de aceite*
- *125 ml de agua*
- *sal*
- *200 g de crema fresca*
- *200 g de cebollas*
- *100 g de tocino*
- *nata batida dulce*

Se amasa la harina con aceite, agua y sal hasta obtener una masa elástica, pero que no esté pegajosa. Se cortan las cebollas en discos finos, Se extiende la masa en una capa muy fina, se unta concrema fresca (mezclada con un poquito de nata batida dulce). Se reparten por encima las cebollas y el tocino. Se cuece el flameado durante aproximadamente 5 a 6 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo. Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), o las cebollas y el tocino no quedarían bien hechos y crujientes.

Pan turco

Ingredientes para 4 personas:

- *600 g de harina de trigo (tipo 405)*
- *1 pastilla de levadura fresca*
- *1 cucharadita de azúcar*
- *300 g de agua tibia*
- *50 g de mantequilla*
- *1 cucharadita de sal*
- *3 cucharada de aceite de oliva*
- *6 cucharadas de ajonjolí (de 4 a 8 cucharadas)*

Se tamiza la harina y se mezcla bien con el azúcar, la levadura y 150 g de agua. Se deja reposar esta masa tapada durante 20 minutos. Mientras tanto, se funde la mantequilla y se deja enfriar, se mezcla con los otros 150 g de agua, la sal y el aceite y se amasa todo con la mezcla anterior hasta obtener una masa elástica. Se deja que suba esta masa tapada durante unos 45 minutos. Después se amasa a fondo y se forman dos panes planos y redondos. Se pinchan varias veces con un tenedor y se espolvorea algo de harina por encima. Se cuece el pan turco durante unos 15 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo.Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), porque de lo contrario, el pan no se haría bien por dentro sin quemarse.